

Tradition

Wiesenkräutersalat

Honig-Thymianvinaigrette | Nußbutterkruste
9,80 €

Frühlingsalat mit Spargelspitzen

Wildkräuter | Erdbeeren | Brezelcrunch | Balsamicovinaigrette
15,80 €

Carpaccio vom Murgtaler Weiderind

Oliven | Parmesancrunch | Ruccola
24,00 €

Matjes Schnitte

Apfel | Zwiebel | Gurke | Pumpernickel
17,00 €

Buffelmilch Burrata

Tomatensalsa | Pinienkerne | Aprikosen | Olivenmarinade
22,00 €

Spargel Cappuccino

Chorizzo | Baquettsplitter
12,00 €

Kraftbrühe von der Rinderschulter

Maultaschen | Frühlingslauch
11,00 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | Spargel-Karoffelsalat
26,50 €

Filet vom Schwäbische Haller Landschwein „Renette“

Boskopapfel | Camembert | Sauerrahmsauce | hangeschabte Spätzle
23,00 €

Kutteln überbacken

Fourme d´Ambert | Granatapfel | junger Spinat | Mäusle Kartoffeln
21,50 €

Paillard vom Hirschrücken

Steinchampignon | Hagebutte | handgeschabte Spätzle
28,00 €

Bärlauchnudeln

Tomatenkirschen | Hobelkäse
18,50 €

Lachsforelle mit Sauerampfer überbacken

Steinchampignons | Spargel | Gnocchis
29,00 €

Lieblingsgerichte

Schwarzwurst Carpaccio

Apfel Senfvinaigrette | Kartoffelbrot Kruste
19,00 €

Filetspitzen vom Weidrind „Stroganoff“

Sauce Smithane | Kampottpeffer | Brokkoli | Rosmarinkartoffeln
38,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken Wintersalat
15,50 €

Lammkeule rosa gebraten mit Aromaten

provencialisches Gemüse | Bärlauch-Olivenstampf
28,00 €

SpargelZEIT

Bruchsaler Stangenspargel mit Schwarzwälder Schinken oder Saftschinken

Sauce Hollandaise | neue Kartoffelchen
29,00 €

ohne Schinken 

24,00 €

Bruchsaler Stangenspargel im Crépemantel

Schinken und Käse überbacken | Sauce Hollandaise
29,00 €

Steak vom Milchkalbsrücken „Princess“

Bruchsaler Stangenspargel überbacken | Kerbelrahm | Steinsalzkartoffelchen
35,00 €

Desserts

Schwarzwälder Kirscheisparfait

Glacierte Kirschen | Schokoladenbisquit | Kirschwassercreme
13,00 €

Schafsmilch Panna Cotta

Sauerteigknusper | Limetten | Ingwer | Beeren
12,00 €

Rhabarber Crumble

Himbeersorbet | Bourbon Vanille | Maccadamiacrunch
12,00 €

Sorbet des Tages

11,00 €

werfen Sie einen Blick in unsere Eiskarte

 = Vegetarisch

Vesper

Murgtäler Wurstsalat * ^{2,3} Bauernbrot und Landbutter	13,50
Feiner Käsesalat mit Weintrauben Nüsse, Tomaten	13,50 
Toast „Croque Monsieur“ ² Schinken, Käse und Tomaten knusprig gebacken	11,00
Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere Hausgemachte Wurst, Bauernschinken ² , Käse ^{1,3} , Butter und Landbrot	15,00
Schwarzwälder Bauernschinken fein gehobelt ² Bauernbrot, Landbutter Schindler's Kirschwasser	18,00
2 Schwarzwälder Forellenfilets Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter	13,50
Schwäbische Flädlesuppe	9,50
1 Paar Wiener Würstchen * ² Mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot	7,50

* mit Phosphat